# Růžové minikoblížky

## Kategorie: Moučníky

## Autor: Monyszek

## Suroviny

**Porce:** 4

- Sušené droždí 2 lžička
- Vlažné mléko 120 ml
- Krupicový cukr 2 lžíce
- Máslo 50 g
- Hladká mouka 370 g
- Vejce 2 ks
- Slunečnicový olej dle potřeby 0.5 hrnek
- Ovocné bonbony 1 balení
- Růžové cukrářské zdobení 1 balení
- Dr. Oetker bílé trubičky 2 ks
- **POLEVA**
- Moučkový cukr 400 g
- Vroucí voda 3 lžíce
- Růžová potravinářská barva dle potřeby 1 balíček

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Obtížné

**Způsob přípravy:** Smažení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

# Postup:

Droždí, ½ lžíce vlažné vody, mléko a cukr smíchejte ve velké míse a nechte stát na teplém místě asi

10 minut nebo dokud se na povrchu nezačnou dělat bublinky. Teprve pak přidejte máslo, mouku a vejce a vařečkou uhněťte lepkavé těsto. Pak jej vyklopte na lehce pomoučenou pracovní plochu a hněťte do hladkého a pružného těsta. To potom přendejte do olejem lehce vymazané mísy, přetáhněte potravinářskou fólií a na teplém místě nechte asi 45 minut kynout, aby těsto zdvojnásobilo objem.

Nakynuté těsto vyklopte na pracovní plochu a 5 minut jej hněťte. Pak jej rozválejte do tloušťky jednoho centimetru a kulatým vykrajovátkem o průměru 6 cm vykrájejte 24 koleček. Uprostřed každého vykrojte pomocí kulatého vykrajovátka o průměru 3 cm střed. Všechny minikoblížky vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem a nechte je 10 minut odpočívat.

V širším hrnci se silnějším dnem rozpalte vyšší vrstvu oleje, tak aby měl teplotu asi 180 °C. Třicet sekund z každé strany v něm smažte minikoblížky. Nechte je chvíli okapat na papírovém ubrousku. Udělejte polevu: cukr důkladně smíchejte s vodou, pak ji rozdělte do dvou mističek a obsah v jedné obarvěte lehce dorůžova. Polovinu koblížků potřete bílou polevou, druhou polovinu růžovou. Podle své fantazie či fotografie na straně 50 koblížky ozdobte – nadrcenými bonbony, cukrářským zdobením nebo cukrovou polevou z tubiček.